



# LAUCH-SPECK-BELAG

## QimiQ AVANTAGES

- Reduziert Verfärbung
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen



## INGRÉDIENTS POUR 928 G

<b>280 g</b>
<b>105 g</b> , râpée
<b>75 g</b> , râpée
<b>150 g</b> Lard, coupé en dés
<b>160 g</b> Lauch, in Streifen geschnitten
<b>130 g</b> Perlzwiebel, grossièrement haché
<b>20 g</b> Moutarde de Dijon
<b>4 g</b> Sel
<b>0.5 g</b> Poivre, moulues
<b>3 g</b>

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit dem geriebenen Käse zusammen zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Angebratenen Speck, Lauch, Perlzwiebeln, Senf und Gewürze dazumischen.
3. Anschließend gut durchkühlen lassen.